

I. Informacje ogólne

1. Do badań przyjmowane są próbki żywności oraz próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności (wymazy i wycinki z tusz, a także wymazy z powierzchni przy produkcji żywności).
2. Próbki do badań należy dostarczyć w szczelnym, nieuszkodzonym opakowaniu, zabezpieczone przed wtórnym zanieczyszczeniem, oznaczone w sposób umożliwiający ich identyfikację.
3. Próbki powinny posiadać cechy właściwe dla asortymentu, nie wykazujące cech zepsucia, zmian w wyglądzie zewnętrznym i/lub konsystencji i/lub zapachu dyskwalifikujących próbkę.
4. Próbki mogą być opakowane w papier, folię, woreczki foliowe, woreczki strunowe, pojemniki plastikowe, szklane, opakowania fabryczne (jednostkowe) lub inne czyste opakowania w zależności od asortymentu.
5. Próbki należy dostarczyć w czasie jak najkrótszym od ich pobrania, w zalecanych przez odpowiednie normy temperaturach.
6. Opis próbki w chwili dostarczenia do badań powinien zawierać co najmniej: datę produkcji i/lub datę pobrania i/lub datę przydatności, datę i godzinę pobrania (w przypadku np.: mleka surowego, próbek wycinków i wymazów).
7. W przypadku próbek przechowalniczych opis powinien ponadto zawierać – termin rozpoczęcia badania i/lub długość okresu przechowywania w przypadku próbek przechowywanych w laboratorium, a także temperaturę, w której ma być przechowywana próbka. W odniesieniu do próbek przechowywanych u właściciela/zleceniodawcy informacja na temat warunków przechowywania (min.: temperatura przechowywania, czas przechowywania).

II. Informacje szczegółowe

II.1. Temperatura i czas dostarczenia próbek:

- produkty nietrwałe w temperaturze pokojowej: od 1°C do 8°C,
- produkty mrożone i głęboko mrożone: poniżej – 15°C, najlepiej poniżej – 18°C,
- produkty trwałe, na przykład konserwy sterylizowane: temperatura pokojowa (poniżej 40°C),
- mleko surowe: od 1°C do 5°C, próbki powinny być dostarczone do laboratorium w możliwie najkrótszym czasie od pobrania, **jednak nie dłuższym niż 5 godzin**,
- próbki wymazów i wycinków z tusz zwierząt rzeźnych: od 1°C do 8°C; próbki powinny być dostarczone do laboratorium w możliwie najkrótszym czasie, **jednak nie później niż w ciągu 22 godzin od pobrania**,
- próbki wymazów z powierzchni środowiska produkcyjnego: od 1°C do 8°C, próbki dostarczyć w możliwie najkrótszym czasie, **jednak nie później niż w ciągu 22 godzin od pobrania**,
- skórki z szyi tusz brojlerów - od 1°C do 8°C, próbki dostarczyć w możliwie najkrótszym czasie, **jednak nie później niż w ciągu 22 godzin od pobrania**, w przypadku pobierania skórek z szyi tylko w kierunku *Campylobacter* spp., próbki dostarczyć w możliwie najkrótszym czasie, **jednak nie później niż w ciągu 46 godzin od pobrania**
- próbki do badań pozostałości substancji przeciwbakteryjnych w ramach realizacji Krajowego Planu Kontroli : temperatura od 1°C do 8°C dla produktów nietrwałych w temperaturze pokojowej, dopuszcza się również mrożenie próbek <0°C / ≤-18°C (z wyłączeniem próbek jaj). Podczas przyjmowania próbek do badań, próbki dostarczone w stanie uniemożliwiającym ocenę ich przydatności (np. zamrożone) będą przyjmowane z zastrzeżeniem, że gdy wynik oceny będzie negatywny, może mieć miejsce odstępianie od badań.

Próbki dostarczyć niezwłocznie, jednak nie później niż 7 dni od dnia pobrania z zachowaniem warunków transportu.

II.2. Wielkość próbki dostarczanej do badań:

Lp.	Rodzaj próbki	Wielkość próbki badanej
1.	<p>Żywność:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mięso i produkty mięsne, - ryby i produkty rybne (w tym owoce morza), - żywność mrożona, - wyroby garmażeryjne, - wyroby ciastkarskie, - przetwory owocowe, - przetwory warzywne, - wyroby cukiernicze, - przyprawy. 	Nie mniej niż 200 g
2.	Skórki z szyjek tusz drobiowych	<p>1 próbkę zbiorczą stanowią – skóry szyjek z 3 tuszek drobiowych o łącznej masie min. 25 g 5 x 26 g (do równoczesnego badania w kierunku <i>Salmonella</i> i <i>Campylobacter</i>) 5 x 10 g (badanie w kierunku <i>Campylobacter</i>)</p>
3.	Mleko i produkty mleczne	Nie mniej niż 200 g/ml, w przyp. Opakowań mniejszych za próbkę przyjmuje się kolejne opakowania o łącznej masie nie mniejszej niż 200 g/ml
4.	Mleko surowe	<p>Minimum 100 ml. W przypadku próbek mleka surowego zaleca się, aby pojemnik na próbkę był napełniony nie więcej niż w $\frac{3}{4}$ pojemności w celu uniknięcia wycieku próbki, a także by umożliwiał poprawne wymieszanie próbki i wykonanie badania.</p>
5.	Próbki z powierzchni produkcyjnej (wymazy)	Pobrane z określonej powierzchni
6.	Próbki z tusz zwierząt rzeźnych (wycinki, wymazy)	<p>Pobrane z określonej powierzchni</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>metoda niszcząca</u>: 4 wycinki o łącznej powierzchni 20 cm², - <u>metoda nieniszcząca</u>: co najmniej 100 cm² na każde miejsce pobrania (dla tusz małych przeżuwaczy – 50 cm²), - badanie w kierunku <i>Salmonella</i>: łączna powierzchnia wymazu musi obejmować co najmniej 400 cm², Na rynek amerykański – 300 cm²

Rodzaj i wielkość pobieranych próbek do badania substancji niedozwolonych objętych Krajowym Planem Kontroli	
Mięśnie	500 g - bydło, świnie, owce, kozy, konie, drób, króliki. 300 g - zwierzęta łowne, zwierzęta dzikie utrzymywane przez człowieka,
Wątroba	200 g - ryby 300 g - bydło, świnie, owce, kozy, koniowate, drób, ryby zwierzęta dzikie utrzymywane przez człowieka
Nerki	200 g, - bydło, świnie, owce, kozy, koniowate, drób, zwierzęta dzikie utrzymywane przez człowieka, króliki
Jaja	Jaja kurze - 12 szt. Jaja przepiórcze – 24 szt.
Ryby	1 ryba (1 kg) – jeśli waga ryby jest mniejsza należy pobrać więcej ryb z tej samej partii, aby wielkość próbki wyniosła 1 kg
Mleko	1000 ml - bydło, 500 ml - kozy, owce